



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42
client.traitalpes@gmail.com











MENUS DU LUNDI 12 DECEMBRE AU VENDREDI 16 DECEMBRE 2022



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire

LUNDI 12/12	MARDI 13/12	MERCREDI 14/12	JEUDI 15/12	VENDREDI 16/12
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

		Menu alternatif			Menu de Noël
	ENTREE		 Salade de  haricots verts & haricots beurres		Mousse de canard 
	PLAT PRINCIPAL	Pané de Blé Fromage Epinard 	Rôti de porc  sauce moutarde		Emincé de bœuf sauce forestière 
	ACCOMPAGNEMENT	Lentilles  	Mini penne aux légumes 		Ratatouille 
	DESSERT*	Faisselle  Poires 	Kiwi 		Emmental Crème dessert 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Pané de Blé Fromage Epinard	Pavé de poisson A la provençale		Emincé de poisson
					Saumon fumé Merlu à l'armoricaine

				
(1) Label Egalim	(2) Label Bio	(3) Produit Français	(4) Poisson pêche raisonnée	(5) Produit Européen

Texte violet : **Crudités et fruits crus**
Texte rouge : **Viande poisson entrée protidique**
Texte vert foncé : **Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits**
Texte marron : **Féculent /céréales /légumes secs**
Texte bleu : **Fromages Laitage et desserts lactés**

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques
*sous réserve d'approvisionnement